

„Echterdinger Mehspur“ - Laufblatt rote Fragen:

So funktioniert die Mehspur: An jeder Station befindet sich ein kleines Plakat mit QR-Codes, die eingescannt werden können. Diese QR-Codes führen zu den Aufgaben und Lösungsvorschlägen.

Hier findet der Teilnehmer auch den Wegweiser zur nächsten Station. Start ist in der Hauptstraße 111-113 die Bäckerfiliale Rainer Kettinger.

Bitte die Ziffern in der Klammer hinter der richtigen Antwort markieren oder der Reihe nach rausschreiben. Am Ende der Route gelangst du zu einem Entschlüsselungscode. Mit dessen Hilfe kannst du deine notierten Ziffern i Buchstaben übersetzen. Diese ergeben aneinandergesetzt das Lösungswort. Ist es richtig, hast du alle Fragen richtig beantwortet.

1. Station :

In keinem anderen Land gibt es eine so große Brotvielfalt, wie in Deutschland. Hierbei gibt es traditionell regionale Unterschiede in der Verwendung der Getreidesorten. Aus welcher/n Getreidesorte/n wurde/n in Süddeutschland vor allem Backwaren hergestellt.

- a) Roggen (4)
- b) Weizen und Dinkel (6)
- c) Gerste und Roggen (7)

2. Station:

Getreide wird in Mühlen gereinigt und zerkleinert. Welche unterschiedlichen Produkte entstehen durch die unterschiedliche Ausmahlung bei Weizen?

- a) Es können Schrot, Grieß, Dunst und Mehl hergestellt werden. (17)
- b) In Mühlen wird als Produkt nur Mehl hergestellt und das entweder in Form von Vollkornmehl oder Auszugsmehl. (18)
- c) In Mühlen wird Getreide sowohl zu Mehl, aber auch zu Schrot und Körnern verarbeitet. (19)

3. Station:

Hauptmehllieferanten sind Weizen, Gerste, Roggen und Dinkel, welche Getreidearten können noch in Mühlen gemahlen werden?

- a) Andere Getreidesorten eignen sich nicht zum Mahlen. (22)
- b) Gerste, Hafer und Meis, aber auch Reis können in Mühlen verarbeitet werden. (21)
- c) Mais eignet sich für die menschliche Ernährung nur zur weiteren Verarbeitung zu Popcorn und Cornflakes. (23)

4. Station:

Weizen gehört zum Spelzgetreide. Die Spelze schützt den Weizen vor Schädlingen. Muss vor dem Mahlen aber entfernt werden. Wie heißt der Vorgang bei dem die Spelze entfernt wird?

- a) Das Trennen von der Spreu wird „separieren“ genannt.. (19)
- b) Durch die modernen Züchtungen enthält der heute angebaute Weizen keine Spelze mehr. (20)
- c) Der separate Arbeitsgang heißt „Gerben“. (18)

5. Station:

Mehl kann trocken bis zu sechs Monaten aufbewahrt werden. Dabei unterscheidet sich die Haltbarkeit je nach Ausmahlungsgrad des Mehls. Welche Aussage zur Haltbarkeit trifft zu?

- a) Vollkornmehle sind aufgrund ihrer noch enthaltenen Mineralstoffe am besten haltbar. (6)
- b) Die Haltbarkeit von Mehl ist immer gleich. (5)
- c) Auszugsmehl, also sogenanntes Weißmehl hält sich am längsten. Es sollte innerhalb von 6 Monaten verwendet werden. (4)

6. Station:

Menschen, die an Zölliakie leiden, müssen lebenslang Getreide mit dem Klebereiweiß Gluten meiden. Doch manche Getreide, bzw. Pseudogetreidearten haben dieses Eiweiß nicht. Welche können diese Menschen problemlos essen?

- a) Einkorn und Emmer sind Urgetreide und haben noch keine schädlichen Bestandteile. (10).
- b) Buchweizen, Amaranth, Hirse, Quinoa,, Mais und Reis enthalten kein Gluten. (7)
- c) Alle Getreidearten enthalten das Klebereiweiß und müssen gemieden werden. (11)

7. Station:

Auf Mehlpackungen findet sich meist eine Zahl, die Mehltypenzahl. Was sagt die Mehltypenzahl von Getreide aus?

- a) Die Mehltypenzahl gibt an, wie viele Vitamine in Milligramm sich in 100g Mehl befinden. Da in Vollkornmehl alle Vitamine drin sind, fehlt hier eine Angabe. (21)
- b) Die Mehltypenzahl gibt an, wie viele Mineralstoffe in Milligramm sich in 100g Mehl befinden. Da in Vollkornmehl alle Bestandteile des Korns enthalten sind, gibt es keine Zahl. (20)
- c) Die Mehltypenzahl gibt an um welche Mehlsorte es sich handelt. Da Vollkornmehl immer aus Urkorn hergestellt wird, gibt es hier keine Nummer. (22)

8. Station:

Im Backhaus wird heute immer noch zu großen Festen von den Landfrauen gebacken. Die Landfrauen wissen, was beim Backen alles beachtet werden muss. Welche Bäckerregel trifft zu.

- a) Wird in Rezepten mit Weißmehl (Auszugsmehl) dieses durch Vollkornmehl ersetzt, muss der Flüssigkeitsanteil um 25% erhöht werden. (17)
- b) Beim Backen mit Dinkel kann auf Backtriebmittel verzichtet werden. (18)
- c) Brot wird nicht luftig, wenn es mit der Küchenmaschine geknetet wird. (19)